

(제과기능사) 강의 계획서

강좌	제목	제과 기능사	시간	주6시간/총24주
수업목표	제과기능사 자격증 취득을 위한 실기 수업			
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(), 이론·실습중심(0)			
교재·재료비	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 9만원, ○ 납부방법 : 월납			
강사	성명	주영채	생년월일	
	주소		연락처	
구분	강의내용			비고
1차시	오리엔테이션, 자격증취득방법, 도구설명			
	버터롤			
2차시	마드레느			
	쉬폰케이크			
3차시	버터스폰지케이크(별립법)			
	초코머핀			
4차시	다쿠와즈			
	소프트롤(별립법)			
5차시	멤살스폰지케이크			
	호두파이			
6차시	브라우니			
	슈, 카스타드크림			
7차시	파운드			
	젤리롤케이크(공립법)			
8차시	타르트			
	과일케이크(별립법)			

9차시	버터스폰지케이크(공립법)	
	쇼트브레드쿠키	
10차시	마데라컵케이크	
	초코롤케이크	
11차시	사과파이	
	치즈케이크	
12차시	양금빵	
	식빵(비상스트레이트법)	
13차시	소보루빵	
	단과자빵(트위스트법)	
14차시	버터 톱식빵	
	호밀빵	
15차시	모카빵	
	베이글	
16차시	옥수수식빵	
	통밀빵	
17차시	스위트롤	
	크림빵	
18차시	그리시니, 우유식빵	
	빵도넛	
19차시	소시지빵	
	버터롤	

20차시	우유식빵	
	밤식빵	
21차시	스위트롤	
	베이글	
22차시	소로루빵	
	쌀식빵	
23차시	더치빵	
	크림빵	
24차시	모카빵	
	잡쌀모찌꼬	대청소